

ANALISIS FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN KETIDAKSESUAIAN SOP PETUGAS PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT TIPE C KOTA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2019

Akhmad Kheru Dermawan¹, Dhiny Easter Yanti², Khoidar Amirus²

¹Departemen Biokimia, Fakultas Kedokteran Universitas Malahayati

²Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Malahayati

Abstract: Analysis Factors Related To Sop Incompatibility Of Food Handlers In Nutritional Installation Hospital Type C Kota Bandar Lampung In 2018.

Food handlers played an important role in protecting the health of patients in the hospital from diseases caused by food contamination. Meanwhile, the results of the pre-survey conducted by researchers at the type C hospital in Bandar Lampung, obtained data that the number of food handlers as many as 40 people and from direct observations the researchers found that there were still actions of food handlers had ignorant on hygiene behavior. The purpose of this study was to find out the factors related to SOP incompatibility of food handlers. This research was a qualitative study using *cross sectional* with the total population of all food handlers in the nutrition installation of type C hospitals in Bandar Lampung in 2019 with a total of 67 people. The sampling technique used *purposive sampling*. Data processing used *multivariate analysis* with *logistic regression* test. The results showed that from 67 respondents studied were mostly high school or equivalent (86,6%), bad knowledge of food handlers SOP (58,2%), positive attitude (52,2%), low motivation (56,7%), and not appropriate in implementing SOP (56,7%). There was a correlation of education (*p value* 0,034. OR 5,7), knowledge (*p value* 0.001. OR 6,12), motivation (*p value* 0,003. OR 5,3) with the SOP incompatibility of food handlers. There was no correlation between attitude and SOP incompatibility of food handlers (*p value* 0,098). Motivation was the most dominant factor related to SOP incompatibility of food handlers, which had the highest OR *value* of 55,5. Suggestions can increase the motivation of food handlers by reviewing all food handlers about existing SOPs, improve the quality of food hygiene available, and increase awareness that food hygiene is a part of service.

Keywords: SOP Incompatibility, Food Handlers

Abstrak: Analisis Faktor Yang Berhubungan dengan Ketidaksesuaian SOP Petugas Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tipe C Kota Bandar Lampung Tahun 2019. Penjamah makanan memegang peranan penting dalam melindungi kesehatan penderita/pasien di rumah sakit dari penyakit akibat kontaminasi makanan. Sementara itu hasil presurvei yang dilakukan oleh peneliti di Rumah Sakit Tipe C Kota Bandar Lampung, didapat data bahwa jumlah petugas penjamah makanan sebanyak 40 orang dan dari hasil pengamatan langsung peneliti menemukan masih adanya tindakan abai petugas penjamah makanan pada perilaku *hygiene*. Tujuan penelitian adalah diketahui faktor yang berhubungan dengan ketidaksesuaian SOP petugas penjamah makanan. Penelitian kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi seluruh penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tipe C Kota Bandar Lampung Tahun 2019 sejumlah 67 orang, sampel menggunakan total populasi. Analisis multivariat menggunakan uji *Regresi Logistik*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 67 responden yang diteliti, sebagian besar berpendidikan SMA/ sederajat (86.6%), pengetahuan tentang SOP penjamah makanan yang tidak baik (58.2%), sikap positif (52.2%), motivasi yang rendah (56.7%) dan tidak sesuai dalam menerapkan SOP (56.7%). Ada hubungan pendidikan (*p value* 0,034. OR 5,7), pengetahuan (*p value* 0,001. OR 6,12). motivasi (*p value*

0,003. OR 5,3) dengan ketidaksesuaian SOP petugas penjamah makanan. Tidak ada hubungan sikap dengan ketidaksesuaian SOP petugas penjamah makanan (*p value* 0,098). Motivasi merupakan faktor yang paling dominan berhubungan dengan ketidaksesuaian SOP petugas penjamah makanan, dimana memiliki nilai OR tertinggi yaitu 55,5. Saran dapat meningkatkan motivasi petugas penjamah makanan dengan cara mengadakan review ulang kepada semua petugas penjamah makanan tentang SOP yang ada, meningkatkan kualitas kebersihan makanan yang tersedia, serta meningkatkan kesadaran bahwa *hygiene* makanan adalah bagian dari pengabdian.

Kata kunci : Ketidakesesuaian SOP, Penjamah makanan.

PENDAHULUAN

Gizi merupakan faktor penting dalam upaya perawatan dan penyembuhan pasien di rumah sakit. Pelayanan gizi yang baik pada akhirnya bertujuan meningkatkan status kesehatan sehingga mempercepat kesembuhan pasien. Sering terjadi kondisi pasien bertambah buruk karena tidak diperhatikan keadaan gizinya. Standar pelayanan minimal dalam memberikan pelayanan gizi di rumah sakit harus dicapai agar pasien lebih cepat sembuh, hari rawat inap diperpendek dan kepuasan pasien terhadap pelayanan rumah sakit meningkat (Zahra et al, 2015).

Penjamah makanan memegang peranan penting dalam melindungi kesehatan penderita/pasien di rumah sakit dari penyakit akibat kontaminasi makanan, untuk itu perlu diperhatikan 5 prinsip upaya sanitasi oleh penjamah makanan di rumah sakit, yaitu pengawasan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan matang dan penyajian makanan (Djarismawati, 2004 dalam Gutomo L et al, 2010).

Faktor kebersihan penjamah atau pengelola makanan yang biasa disebut *hygiene* personal merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Prosedur menjaga kebersihan merupakan perilaku bersih untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani. Prosedur yang penting bagi pekerja pengolah makanan adalah pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri. Di Amerika Serikat 25% dari semua penyebaran penyakit melalui makanan, disebabkan pengolah

makanan yang terinfeksi dan *hygiene* personal yang buruk (Fatmawati, 2013).

Kelancaran penyelenggaraan makanan baik di institusi ataupun jasa boga secara baik dan cepat harus didukung juga oleh kecukupan dan kelengkapan peralatan dan perlengkapan yang tersedia. Kebutuhan akan peralatan dan perlengkapan dapur harus disesuaikan dengan arus kerja, unit kerja, menu, jumlah konsumen yang dilayani dan macam pelayanan. Sarana dan prasarana merupakan hal penting sehingga harus higienis (Syafar A, 2012).

Penelitian Meikawati (2010) di Unit Gizi RSUD Dr. Amino Gundohutomo Semarang, dijumpai 50% penjamah makanan tidak memakai celemek dan 70% tidak menggunakan penutup kepala saat bekerja mengolah makanan serta masih kurangnya pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang *hygiene* sanitasi makanan dalam hal pengolahan makanan.

Penelitian Siti dan Aprianti (2013) di Rumah Sakit Umum Daerah Pembalah Batung Amuntai Banjarmasin, dari hasil penelitian yang didapat bahwa *hygiene* tenaga pengolah makanan dan sanitasi sarana fisik sudah cukup baik, hanya saja ada beberapa yang masih tidak sesuai dengan standar, seperti tidak mencuci tangan, tidak menggunakan celemek, tidak menggunakan sarung tangan, tidak memeriksakan diri ke dokter minimal 2 kali setahun, tidak tersedianya fasilitas cuci tangan, tempat sampah sementara tidak tertutup serta ventilasi yang tidak

memiliki kasa dan jendela yang tidak mudah dibuka. Sedangkan untuk hasil sanitasi peralatan masih dikatakan kurang dilihat seperti adanya peralatan yang tidak disimpan dalam keadaan kering, beberapa peralatan yang susah dibersihkan, tidak melakukan proses sterilisasi dan peralatan yang telah dicuci tidak diletakkan di tempat rak khusus.

Penelitian Roza Mulyani (2014) di Instalasi Gizi RSUD Dr. Hi. Abdul Moeloek Bandar Lampung diperoleh hasil 47,6% tenaga pengolah makanan berperilaku kurang baik dalam mengolah makanan. Ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan perilaku *hygiene*, dan tidak ada hubungan yang signifikan antara sikap dengan perilaku *hygiene*.

Menurut penelitian Meikawati (2010), faktor kebersihan penjamah atau petugas makanan dalam istilah populer disebut *higiene perorangan* merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Prosedur menjaga kebersihan merupakan perilaku bersih untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani. Yang penting bagi pengolah makanan adalah mencuci tangan, kebersihan dan kesehatan diri. Di Amerika Serikat 50% dari semua penyebaran penyakit melalui makanan, disebabkan pengolahan makanan yang terinfeksi dan *higiene perorangan* yang buruk.

Sedangkan dari hasil penelitian Swamilaksita & Pakpaham (2016), tentang faktor-faktor yang memengaruhi penerapan *higiene sanitasi* di Kantin Universitas Esa Unggul bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pendidikan dan perilaku *higiene penjamah makanan*.

Hasil *presurvei* yang dilakukan oleh peneliti di Rumah Sakit Tipe C Kota Bandar Lampung, didapat data bahwa jumlah petugas penjamah makanan sebanyak 40 orang dan dari hasil pengamatan langsung peneliti menemukan masih adanya tindakan abai petugas penjamah makanan pada

perilaku *hygiene* ketika kontak dengan bahan makanan dan melakukan proses memasak di dapur. Salah satu perilaku abai tersebut adalah tidak menggunakan penutup kepala tidak menggunakan sarung tangan, tidak menggunakan masker, masih menggunakan perhiasan dan masih mengobrol dengan rekan kerja pada saat mengolah makanan.

Tindakan abai yang terdeteksi oleh peneliti pada saat *presurvei* sesungguhnya juga berhubungan dengan tingkat disiplin kerja dan kepatuhan para pekerja terhadap peraturan kerja yang telah ditetapkan pada setiap divisi yang ada di rumah sakit "X". Tingkatan kepatuhan pekerja terhadap peraturan ini sesungguhnya telah terangkum definisi dan faktor-faktor dalam manajemen kinerja. Hal inilah yang menjadi alasan peneliti untuk meneliti kinerja sebagai variabel independen.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk meneliti tentang faktor yang berhubungan dengan ketidaksesuaian SOP petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tipe C Kota Bandar Lampung Tahun 2019.

METODE

Penelitian ini merupakan desain kuantitatif. Penelitian dilakukan pada Juli - Agustus 2019 di Rumah Sakit Tipe C Kota Bandar Lampung. Penelitian ini menggunakan jenis analitik dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi penelitian adalah seluruh penjamah makanan di Rumah Sakit Tipe C Kota Bandar Lampung sejumlah 40 orang di RS Advent Bandar Lampung dan 27 orang di RS Pertamina Bintang Amin Bandar Lampung. Sampel dalam penelitian merupakan keseluruhan populasi sejumlah 67 responden. Variabel Independen adalah motivasi, pendidikan, pengetahuan, sikap, kepribadian, kondisi fisik. Variabel dependen adalah ketidaksesuaian SOP petugas penjamah makanan. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan kuesioner dan lembar

observasi. Kuesioner diisi langsung oleh responden dengan terlebih dahulu menyetujui penelitian dengan mengisi *informed consent*. Analisis multivariat dilakukan dengan tujuan untuk menggambarkan hubungan variabel kinerja dengan variabel independen. Karena variabel independen dalam penelitian ini bersifat dikotomis (kategori) dan variabel independennya terdiri dari beberapa variabel dalam satu model, maka analisis yang digunakan regresi *logistic* ganda.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

1. Analisis Univariat

Tabel 1. Hasil Analisis Univariat

Variabel	Jumlah	%
Pendidikan:		
- Diploma/Sarjana	9	13.4
- SMA Sederajat	58	86.6
Pengetahuan:		
- Baik	28	41.8
- Tidak baik	39	58.2
Sikap:		
- Positif	35	52.2
- Negatif	32	47.8
Motivasi:		
- Tinggi	29	43.3
- Rendah	38	56.7
Ketidaksesuaian SOP	29	43.3
- Sesuai	38	56.7
- Tidak Sesuai		
Total	67	100.0

Berdasarkan **Tabel 1**, diketahui bahwa dari 67 responden yang diteliti, sebagian besar berpendidikan SMA/ sederajat yaitu sebanyak 58 responden (86.6%), memiliki pengetahuan tentang SOP penjamah makanan yang tidak baik sebanyak 39 responden (58.2%), memiliki sikap positif sebanyak 35 responden (52.2%), motivasi yang rendah sebanyak 38 responden (56.7%) dan tidak sesuai dalam menerapkan SOP sebanyak 38 responden (56.7%).

2. Analisis Bivariat

Berdasarkan Tabel 2, diketahui bahwa ada hubungan pendidikan dengan ketidaksesuaian SOP petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tipe C Bandar Lampung Tahun 2019 (*p value* 0,034). Hasil analisis diperoleh pula nilai OR 5,7 yang berarti bahwa responden yang berpendidikan diploma/sarjana berpeluang 5,7 kali lebih besar untuk sesuai dalam penerapan SOP dibandingkan yang berpendidikan SMA sederajat.

Ada hubungan pengetahuan dengan ketidaksesuaian SOP petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tipe C Bandar Lampung Tahun 2019 (*p value* 0,001). Hasil analisis diperoleh pula nilai OR 6,12 yang berarti bahwa responden yang berpengetahuan baik berpeluang 5,7 kali lebih besar untuk sesuai dalam penerapan SOP dibandingkan yang berpengetahuan tidak baik.

Tidak ada hubungan sikap dengan ketidaksesuaian SOP petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tipe C Bandar Lampung Tahun 2019 (*p value* 0,098). Ada hubungan motivasi dengan ketidaksesuaian SOP petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tipe C Bandar Lampung Tahun 2019 (*p value* 0,003). Hasil analisis diperoleh pula nilai OR 5,3 yang berarti bahwa responden yang bermotivasi tinggi berpeluang 5,3 kali lebih besar untuk sesuai dalam penerapan SOP dibandingkan yang bermotivasi rendah.

3. Analisis Multivariat

Hasil perhitungan persamaan regresi logistik pada **Tabel 3**, menunjukkan bahwa jika pada penjamah makanan memiliki pendidikan diploma/sarjana, pengetahuan baik, sikap positif, motivasi tinggi, maka memiliki peluang sebesar 56,4% untuk sesuai dalam penerapan SOP dan sisanya yaitu sebesar 44,6% dijelaskan oleh faktor lain.

Tabel 2. Hasil Analisis Bivariat

Variabel	Ketidaksesuaian SOP						<i>P value</i>	OR
	Sesuai		Tidak Sesuai		Total			
	n	%	n	%	n	%		
Pendidikan:								
Diploma/ Sarjana	7	77.8	2	22.2	9	100.0	0,034	5,7 (1,1-30,1)
SMA sederajat	22	37.9	36	62.1	58	100.0		
Pengetahuan:								
Baik	19	67.9	9	32.1	28	100.0	0,001	6,12 (2,1-17,9)
Tidak Baik	10	25.6	29	74.4	39	100.0		
Sikap:								
Positif	19	54.3	16	45.7	35	100.0	0,098	
Negatif	10	31.3	22	68.8	32	100.0		
Motivasi:								
Tinggi	19	65.5	10	34.5	29	100.0	0,003	5,3 (1,9-15,2)
Rendah	10	26.3	28	73.7	38	100.0		

Tabel 3. Hasil Analisis Multivariat dengan Uji Regresi Logistik Antara Pendidikan, Pengetahuan, Sikap Dan Motivasi

Variabel	B	OR	<i>P value</i>	95.0% C.I	
				<i>Lower</i>	<i>Upper</i>
Pendidikan	3,092	22,021	,019	1,668	290,665
Pengetahuan	3,277	26,492	,001	3,999	175,516
Sikap	3,137	23,041	,003	2,909	182,472
Motivasi	4,017	55,546	,000	6,136	502,852
Constant	-7,569	,001	,000		

PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Susanti dkk (2014) tentang Profil Kepatuhan Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga Rumah Sakit Penyakit Infeksi (RSPI) Prof. Dr. Sulianti Saroso, yang menunjukkan sebagian besar penjamah makanan berlatar belakang pendidikan setara SMA (79%). Pengetahuan tentang prosedur kerja merupakan hal yang diketahui oleh pekerja mengenai prosedur kerja yang diterapkan di masing-masing unit produksi. Pengetahuan tentang prosedur kerja merupakan salah satu faktor yang dapat berhubungan dengan kepatuhan. Karena perilaku yang didasari atas pengetahuan yang cukup akan bersifat lebih langgeng daripada perilaku tanpa didasari pengetahuan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya oleh Hayati (2014) bahwa jumlah pekerja yang

memiliki pengetahuan buruk justru lebih besar yakni 67,3% dibanding dengan pekerja yang memiliki pengetahuan baik, yaitu sebanyak 33,7%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 67 responden yang diteliti, sebagian besar memiliki sikap positif sebanyak 35 responden (52.2%). Secara teori sikap merupakan salah satu faktor yang dapat berhubungan dengan kepatuhan dalam melaksanakan prosedur kerja. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya oleh Hayati (2014) bahwa jumlah pekerja yang memiliki sikap positif lebih banyak yaitu 54,4% dibanding dengan pekerja yang memiliki sikap negatif sebanyak 46,6%. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Riyadi (2015) yang menyatakan bahwa pekerja dengan sikap baik (positif) lebih besar yaitu 70% dibandingkan dengan pekerja

yang memiliki sikap kurang (negatif) sebanyak 30%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 67 responden yang diteliti, sebagian besar motivasi yang rendah sebanyak 38 responden (56.7%). Secara teori motivasi merupakan salah satu penggerak perilaku (kepatuhan) dan hubungan antar manusia dalam perusahaan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya oleh Hayati (2014) yang memperoleh hasil bahwa jumlah pekerja yang memiliki motivasi rendah, lebih banyak yakni 53,4% dibanding dengan pekerja yang memiliki motivasi tinggi (47,6%). Penelitian lain yang juga mendekati hasilnya, oleh Riyadi (2015) diperoleh hasil bahwa pekerja yang memiliki motivasi rendah cenderung lebih banyak yakni 52 % dan 48% memiliki motivasi tinggi.

Hasil penelitian yang diperoleh mendekati hasil penelitian-penelitian sebelumnya, hal ini dimungkinkan karena pengambilan sampel dan tempat penelitian yang berbeda, serta instrumen penelitian yang berbeda pula. Perbedaan tingkat motivasi tersebut dimungkinkan karena motivasi digambarkan sebagai segala sesuatu yang dapat bertindak sebagai pendorong tingkah laku yang menuntut atau mendorong seseorang untuk memenuhi kebutuhan, sehingga motivasi setiap individu berbeda-beda sesuai dengan keinginan dan kebutuhan dari masing-masing individu tersebut.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 67 responden yang diteliti, sebagian besar tidak sesuai dalam menerapkan SOP sebanyak 38 responden (56.7%). Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Susanti (2014) tentang Profil Kepatuhan Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga Rumah Sakit Penyakit Infeksi (RSPI) Prof. Dr. Sulianti Saroso, yang menunjukkan sebanyak 14 responden mengikuti pemeriksaan kesehatan dengan hasil sehat bersyarat, karena *carrier Salmonella typhii*, namun belum dikonsultasikan ke dokter penyakit

dalam. Hal ini kemungkinan karena belum tersedianya anggaran untuk melakukan pemeriksaan khusus. Salah satu persyaratan higiene penjamah makanan adalah tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dll atau pembawa kuman (*carrier*).

Sesuai Standar Kesehatan Kerja bagi SDM di Rumah Sakit disebutkan bahwa sekurang-kurangnya 1 tahun sekali harus melakukan pemeriksaan berkala dan melakukan pemeriksaan kesehatan khusus pada SDM Rumah Sakit yang terdapat dugaan-dugaan tertentu mengenai gangguan-gangguan kesehatan perlu dilakukan pemeriksaan khusus sesuai dengan kebutuhan.

Berdasarkan hasil observasi perilaku tentang higiene perorangan, diketahui bahwa penjamah makanan berperilaku tidak higienis. Perilaku kesehatan ditentukan oleh 3 faktor utama, yaitu : faktor predisposisi (pengetahuan, sikap, kepercayaan, nilai-nilai, tradisi, dan lain-lain), faktor pemungkin, dan faktor penguat. Pengetahuan tentang kebersihan diri dan hidup sehat sangat dibutuhkan oleh setiap individu dalam mempertahankan kebiasaan hidup yang sesuai dengan kesehatan dan akan menciptakan kesejahteraan serta kesehatan yang optimal. Dari pengalaman terhadap praktik yang didasari oleh pengetahuan akan lebih langgeng dari praktik yang tidak didasari oleh pengetahuan

Hasil uji statistik diperoleh nilai *p value* 0,034 maka dapat disimpulkan bahwa ada hubungan pendidikan dengan ketidaksesuaian SOP petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tipe C Bandar Lampung Tahun 2019. Hasil analisis diperoleh pula nilai OR 5,7 yang berarti bahwa responden yang berpendidikan diploma/sarjana berpeluang 5,7 kali lebih besar untuk sesuai dalam penerapan SOP dibandingkan yang berpendidikan SMA sederajat.

Latar belakang pendidikan dan masa kerja seseorang akan mempengaruhi kemampuan pemenuhan kebutuhannya. Sesuai

dengan tingkat pemenuhan kebutuhan yang berbeda-beda akhirnya mempengaruhi motivasi kerja seseorang. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Rizal (2017) yang menunjukkan ada hubungan yang signifikan antara tingkat pendidikan perawat IGD dengan kepatuhan pelaksanaan standar prosedur operasional penerimaan pasien baru di RSUD AM Parikesit Tenggarong.

Hubungan antara pengetahuan dengan ketidaksesuaian SOP petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tipe C Bandar Lampung Tahun 2019 menunjukkan hasil uji statistik diperoleh nilai *p value* 0,001. Hasil analisis diperoleh pula nilai OR 6,12 yang berarti bahwa responden yang berpengetahuan baik berpeluang 5,7 kali lebih besar untuk sesuai dalam penerapan SOP dibandingkan yang berpengetahuan tidak baik.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Meikawati (2012) yang menunjukkan ada hubungan antara pengetahuan dengan praktek higiene dan sanitasi makanan (*p value* = 0,005).

Menurut peneliti makanan yang berada di instalasi gizi akan menjadi media penularan penyakit pathogen apabila tidak dikelola dengan baik. Penularan penyakit tersebut dapat terjadi secara langsung maupun tidak langsung. Dalam hal ini *Food Handler* (Penjamah makanan) memegang peranan penting dalam proses penularan penyakit.

Hasil uji statistik antara sikap dan ketidaksesuaian diperoleh nilai *p value* 0,098 maka dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan sikap dengan ketidaksesuaian SOP petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tipe C Bandar Lampung Tahun 2019. Menurut Notoatmodjo (2012), menyatakan bahwa selain domain kognitif (Pengetahuan), domain attitude (sikap) juga berpengaruh terhadap perubahan suatu perilaku. Sarwono (2003) sikap belum merupakan wujud tindakan, sikap merupakan faktor prediposisi seorang berperilaku. Hasil penelitian ini sejalan

dengan penelitian Meikawati (2012) yang menunjukkan ada hubungan antara sikap dengan praktek higiene dan sanitasi makanan (*p value* = 0,017).

Menurut peneliti sikap penjamah makan mulai dibentuk ketika pelatihan sebelum mereka mulai bekerja. Pada masa itu penjamah makanan ditekan untuk mengikuti peraturan yang mengikat. Kondisi tersebut berlangsung secara terus menerus hingga terbentuk perilaku penjamah makanan yang baik. Hal yang membedakan dapur instalasi gizi dengan restoran atau rumah makan adalah pada pengawasannya. Di dapur instalasi gizi praktik higiene sanitasi sangat diperhatikan. Selain untuk menjaga kualitas makanan dan menghindari kontaminasi, rumah sakit juga bertanggung jawab atas keberhasilan program ISO yang telah didapatkan.

Hasil uji statistik antara motivasi dengan ketidaksesuaian diperoleh nilai *p value* 0,003 maka dapat disimpulkan bahwa ada hubungan motivasi dengan ketidaksesuaian SOP petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tipe C Bandar Lampung Tahun 2019. Hasil analisis diperoleh pula nilai OR 5,3 yang berarti bahwa responden yang bermotivasi tinggi berpeluang 5,3 kali lebih besar untuk sesuai dalam penerapan SOP dibandingkan yang bermotivasi rendah.

Hasil penelitian menunjukkan ada hubungan antara motivasi dengan kinerja karyawan, dimana motivasi dalam pribadi seseorang yang mendorong keinginan individu untuk melakukan kegiatan-kegiatan tertentu guna mencapai suatu tujuan. Motivasi kerja juga berpengaruh positif dan signifikan terhadap kepuasan kerja. Dengan diberlakukannya *reward and punishment* terhadap karyawan akan sangat berpengaruh terhadap kinerja.

Hasil penelitian ini sesuai dengan pendapat Mangkunegara (dalam Nasrudin, 2010) yang menjelaskan bahwa kinerja karyawan dipengaruhi oleh dua faktor yaitu faktor kemampuan dan faktor motivasi.

Faktor kemampuan terbentuk dari kemampuan potensi (IQ) dan kemampuan real (*knowledge + skill*). Selanjutnya, faktor motivasi terbentuk dari sikap (*attitude*) pimpinan dan karyawan ketika menghadapi situasi kerja. Situasi kerja mencakup hubungan kerja, fasilitas kerja, kebijakan pimpinan, dan iklim kerja (Sedarmayanti, 2011).

Terbentuknya motivasi yang kuat, maka dapat membuahkan hasil atau kinerja yang baik sekaligus berkualitas dari pekerjaan yang telah dilakukan. Hal ini menunjukkan bahwa setiap peningkatan motivasi yang dimiliki oleh karyawan dalam melaksanakan pekerjaan akan memberikan peningkatan terhadap kinerjanya. Oleh karena itu motivasi kerja yang tinggi diperlukan organisasi untuk meningkatkan kinerja karyawan.

Keterbatasan pada penelitian ini data yang dihasilkan hanya dari instrumen kuesioner yang didasarkan pada persepsi jawaban responden, sehingga kesimpulan yang diambil hanya berdasarkan data yang dikumpulkan melalui penggunaan instrumen kuesioner secara tertulis tanpa dilengkapi dengan wawancara dan interview. Masih terdapat beberapa variabel independen lain yang mampu menjelaskan dan kemungkinan memiliki pengaruh terhadap variabel ketidaksesuaian SOP petugas penjamah makanan, seperti fasilitas, kebijakan rumah sakit dan lain-lain.

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 67 responden yang diteliti, sebagian besar berpendidikan SMA/ sederajat yaitu sebanyak 56 responden (86.6%), memiliki pengetahuan tentang SOP penjamah makanan yang tidak baik sebanyak 39 responden (58.2%), memiliki sikap positif sebanyak 35 responden (52.2%), motivasi yang rendah sebanyak 38 responden (56.7%) dan tidak sesuai dalam menerapkan SOP sebanyak 38 responden (56.7%). Ada hubungan pendidikan dengan ketidaksesuaian SOP petugas

penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tipe C Bandar Lampung Tahun 2019 (*p value* 0,034. OR 5,7). Ada hubungan pengetahuan dengan ketidaksesuaian SOP petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tipe C Bandar Lampung Tahun 2019 (*p value* 0,001. OR 6,12). Tidak ada hubungan sikap dengan ketidaksesuaian SOP petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tipe C Bandar Lampung Tahun 2019 (*p value* 0,098). Ada hubungan motivasi dengan ketidaksesuaian SOP petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tipe C Bandar Lampung Tahun 2019 (*p value* 0,003. OR 5,3). Motivasi merupakan faktor yang paling dominan berhubungan dengan ketidaksesuaian SOP petugas penjamah makanan, dimana memiliki nilai OR tertinggi yaitu 55,5.

Saran bagi rumah sakit agar dapat meningkatkan kesesuaian SOP petugas penjamah makanan dengan cara mengadakan review ulang kepada semua petugas penjamah makanan tentang SOP yang ada, meningkatkan kualitas kebersihan makanan yang tersedia, serta meningkatkan kesadaran bahwa hygiene makanan adalah bagian dari pengabdian. Bagi petugas penjamah makanan diharapkan petugas penjamah makanan dapat mematuhi SOP yang ada. Bagi peneliti selanjutnya hendaknya memilih responden yang homogen baik dari sisi usia maupun pendidikan, sehingga tidak timbul bias pada hasil penelitian, yang disebabkan oleh karena perbedaan karakteristik responden. Saran lain bagi peneliti selanjutnya adalah menganalisis faktor lain yang dapat mempengaruhi kesesuaian SOP petugas penjamah makanan, analisis multivariat faktor-faktor yang mempengaruhi kesesuaian SOP petugas penjamah makanan (faktor internal dan eksternal), serta penelitian metode kualitatif.

DAFTAR PUSTAKA

Fatmawati, S., Rosidi, A., Handarsari, E. (2013). Perilaku Hygiene

- Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(8), 45-52.
- Gutomo, L. (2010). Hubungan Tingkat Perilaku Penjamah. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Zahra, PF., Herawati, DMD., Miftahurachman. (2015). Gambaran Pelayanan Konseling Gizi pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 di Puskesmas Jatinangor Tahun 2015. *Jurnal Sistem Kesehatan*, 4(1), 186-192.
- Mangkunegara. (2017). Evaluasi Kinerja SDM. Refika Aditama, Bandung.
- Meikawati. (2010). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Petugas Penjamah Makanan Dengan Praktek Higiene Dan Sanitasi Makanan Di Unit Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Tahun 2010. download.portalgaruda.org/article.php?article=4664&val=431
- Notoatmodjo, Soekidjo. (2012). Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Rizal, AAF. (2017). Relationship Of The Level Of Education Of Nurse Emergency Installation Compliance With The Implementation Of Standard Operating Procedures For New Patients At The Hospitals Reception AM Pariksit Tenggarong. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 5(1), 1-10.
- Mulyani, R. (2014). Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan. *Jurnal Keperawatan*, 1(4), 6-12
- Sedarmayanti. (2011). Manajemen Sumber Daya Manusia, Reformasi Birokrasi dan Manajemen Pegawai Negeri Sipil (cetakan kelima). Bandung : PT Refika Aditama.
- Siti dan Aprianti. (2013). Gambaran Higiene Dan Sanitasi Sarana Fisik Serta Peralatan Pengolahan Bahan Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Pembalah Batung Amuntai Tahun 2013. *Al 'Ulum*, 60(2), 10-17.
- Standar Operasional Prosedur Rumah Sakit Bintang Amin Bandar Lampung.
- Susanti, I., Hendrawati, N., Sundari, T., Montain, MM. (2016). Profil Kepatuhan Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga Rumah Sakit Penyakit Infeksi (RSPI) Prof. Dr. Sulianti Saroso. *The Indonesian Journal of Infectious Disease*, 3(2), 19-28.
- Swamilaksita, PS., Pakpahan SR. (2016). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul. *Nutrire Diaita*, 8(2), 71-79
- Syafar. (2012). Studi Manajemen Pelayanan Gizi Pasien Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Pangkep. repository.uin-alaudidin.ac.id/3068/1/ARHAMI%20SYAFAR_opt.pdf